



LA CURVA

Nos Boissons

COCKTAILS

Bellini	7,50€	Moscow Mule	8,00€
Prosecco, purée de pêche. ⁶		Vodka, Ginger Beer, jus de citron vert. ⁶	
Spritz Classico	8,00€	Americano	8,00€
Spritz, Prosecco, eau gazeuse. ⁶		Bitter, Vermouth rouge, eau gazeuse. ⁶	
Spritz Bitter	8,00€	Negroni	8,50€
Bitter, Prosecco, eau gazeuse. ⁶		Bitter, Vermouth rouge, Gin. ⁶	
Spritz La Curva	8,00€	Negroni Sbagliato	8,50€
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, sirop de basilic. ⁶		Bitter, Vermouth rouge, Prosecco. ⁶	
Mojito	8,00€		
Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse. ⁶			

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Bellini	7,50€	Virgin Mojito	7,00€
Prosecco sans alcool, purée de pêche. ⁶		Citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse. ⁶	
Virgin Spritz	8,00€	Virgin Mule	7,00€
Crodino, Prosecco sans alcool, eau gazeuse. ⁶		Ginger Beer, jus de citron vert. ⁶	

BIÈRES

		25 cL	50 cL	25 cL	50 cL
La Curva	4,00€	7,00€		6,00€	8,50€
Pils blonde et légère, 5,0 %. ^{1,6}				Rouge rubis, veloutée, subtile et facile à boire, 8 %. ^{1,6}	
Moulin d'Ascq Blonde	5,50€	8,00€		6,00€	8,50€
Fine mousse onctueuse, couleur dorée, amertume discrète, rafraîchissante, 6,2 %. ^{1,6}				Bière de haute fermentation au goût intense et complexe, 8,8 %. ^{1,6}	
St. Bernardus Tripel	6,00€	8,50€		6,00€	8,50€
Blonde, haute fermentation, 8,0 %. ^{1,6}				Blonde sans alcool (bouteille 25 cL). ^{1,6}	
Anosteké IPA	6,00€	8,50€			
IPA blonde dorée aux arômes de fruits, une pointe florale et légèrement épicée, 6 %. ^{1,6}					

SOFTS

Eau plate 0,5L / 1L	3,00€ / 5,00€	Limonade BIO	4,50€
San Pellegrino 0,5L / 1L	3,50€ / 5,50€	Citron / Orange sanguine / Mandarine	
Jus de fruits bio	4,00€	Sirop	2,50€
Ananas / Orange / Poire / Pomme / Tomate		Basilic / Cassis / Citron / Fraise / Grenadine /	
Softs classiques	4,00€	Menthe / Pêche / Violette	
Coca Cola / Coca Zero / Coca Cherry /			
Orangina / Fuze Tea			

Notre Cave Italienne

VINS ROUGES

		15 cL	75 cL
Montepulciano d'Abruzzo DOP		5,50€	22,50€
Ample et bien structuré. Abruzzo, Cantina Tolla, 13,5 %. ⁶			
Chianti DOCG		6,00€	26,00€
Agréable et fruité. Toscana, Poderi Melini, 15,0 %. ⁶			
Salento IGT		6,50€	27,50€
Fruité et minéral. Puglia, Castello Monaci, 14,0 %. ⁶			
Nero d'Avola DOC		7,00€	28,00€
Équilibré et agréable. Sicilia, Tenuta Rapitalà, 13,5 %. ⁶			
Toscana Rosso IGT		7,00€	28,50€
Complexe et aromatique. Toscana, Bonorli. 14,5 %. ⁶			

VINS ROSÉS

		15 cL	75 cL
Pinot Grigio Blush		5,50€	23,00€
Sec et fruité. Veneto, Vita Mediterranea, 12,5 %. ⁶			
Pinot Nero Toscana IGT		6,00€	26,00€
Rose corail, frais et parfumé. Toscana, Poderi Melini, 12,0 %. ⁶			
Chiaretto di Bardolino DOC		7,00€	28,00€
Gris agréable et fruité. Veneto, Santi, 12,0 %. ⁶			

VINS BLANCS

		15 cL	75 cL
Trebbiano d'Abruzzo DOP		5,50€	22,50€
Frais et savoureux. Abruzzo, Cantina Tolla, 12,5 %. ⁶			
Chardonnay Terre Siciliane IGT		6,00€	24,00€
Équilibré et persistant. Sicilia, Vita Mediterranea, 13,5 %. ⁶			
Grillo Sicilia DOC		6,00€	25,00€
Jaune doré, arômes méditerranéens, acidité élégante. Sicilia, Tenuta Rapitalà, 13,5 %. ⁶			
Pinot Grigio Terre Siciliane IGT		6,00€	25,00€
Frais et équilibré. Sicilia, Auramadre, 12,5 %. ⁶			
Gavi DOC		7,00€	29,50€
Minéral et parfumé. Piemonte, Ca' Bianca, 12 %. ⁶			

VINS PÉTILLANTS

		15 cL	75 cL
Lambrusco DOC		5,50€	24,00€
Rouge doux. Emilia-Romagna, Cavicchioli, 8,0 %. ⁶			
Prosecco DOC Extra Dry		5,50€	25,00€
Blanc sec. Veneto, Vita Mediterranea, 12,0 %. ⁶			
Moscato d'Asti DOCG		7,00€	28,00€
Blanc moelleux. Piemonte, Ca' Bianca, 5,0 %. ⁶			

Pour Bien Commencer

ENTRÉES

Burrata 	6,00€
Burrata (120g), huile d'olive, sel, poivre. ²	
Burrata & Mandorle 	9,00€
Burrata (120g), pesto d'amandes, huile d'olive, sel, poivre, amandes grillées, tomates confites. ^{2,3}	
Salumi e Formaggi	14,50€
Assiette mixte de charcuterie et fromages (pour 2 ou 3 personnes). ^{1,2,6}	
Focaccia 	4,00€
Pain à pizza, huile, origan. ¹	
Focaccia all'aglio 	8,00€
Pain à pizza, mozzarella Fleur de Lait, huile, ail, parmesan. ^{1,2}	
Focaccia al Taleggio 	9,00€
Pain à pizza, mozzarella Fleur de Lait, Taleggio, roquette, huile, parmesan. ^{1,2}	

Pour les Petits Gourmets

FORMULE ENFANTS

10,00€

Plat au choix entre :

- Pasta enfant Carbonara
- Pasta enfant Tomate et Jambon Blanc
- Pizza enfant Margherita (sauce tomate, mozzarella)
- Pizza enfant Prosciutto (sauce tomate, mozzarella, jambon blanc)

Dessert au choix entre:

- Tiramisù enfant
- Une boule de glace

Allergènes :

La liste des ingrédients n'est pas exhaustive. Des traces d'allergènes peuvent être présentes même lorsqu'ils ne sont pas indiqués. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez en informer notre personnel de salle.

¹Gluten / ²Lait et dérivés / ³Fruits à coque / ⁴Œufs. / ⁵Crustacés / ⁶Sulfites / ⁷Poisson.

Les Spécialités Gourmandes de Notre Cuisine

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Guanciale & Pecorino

17,00€

Carbonara : guanciale, pecorino romano DOP, jaune d'oeuf, poivre. ^{1, 2, 4}

Basilico & Mandorle

16,00€

Pesto de basilic et amandes, parmesan, tomates confites, amandes caramélisées torréfiées. ^{1, 2, 3, 4}

Gorgonzola, Aglio nero, Coppa & Noci

19,00€

Crème de Gorgonzola DOP, ail noir, parmesan, coppa, noix. ^{1, 2, 3, 4, 6}

Pomodori, Pancetta & Burrata

18,00€

Sauce tomate San Marzano DOP, ail, parmesan, pancetta, burrata. ^{1, 2, 4, 6}

Salmone & Limone

21,00€

Crème citronnée, saumon mariné aux agrumes, persil et basilic, zestes de citron confit. ^{1, 2, 4, 7}

*Nous préparons nos pâtes fraîches, chaque jour,
à partir de farine italienne de blé tendre de très haute qualité, obtenue grâce à un broyage doux.*

RISOTTOS

Sedano, Nocciole & Funghi

17,00€

Risotto aux champignons, duo de céleri-rave et branche, mascarpone, beurre, parmesan, huile de noisette, noisettes torréfiées. ^{2, 3, 6}

Gamberi & Spianata

19,00€

Risotto à la tomate San Marzano DOP, gambas, beurre, parmesan, spianata. ^{2, 5, 6}

SALADES

Burrata & Clementine

17,00€

Jeunes pousses, burrata, tomates confites, noix, parmesan, clémentines, vinaigre d'agrumes. ^{1, 2, 3}

Les Pizzas Traditionnelles au Four... et à Mesure

PIZZAS ROUGES

Marinara		12,00€
Sauce tomate San Marzano DOP, ail, origan, olives taggiasche, basilic, huile d'olive vierge extra. ¹		
Margherita		13,00€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fleur de Lait, basilic, parmesan, huile d'olive vierge extra. ^{1,2}		
Diavola		16,00€
Sauce tomate San Marzano DOP avec saucisse piquante 'Nduja, mozzarella Fleur de Lait, spianata piquante, parmesan, basilic, huile d'olive vierge extra. ^{1,2,6}		
Regina		16,50€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fleur de Lait, jambon blanc, champignons, olives taggiasche, parmesan, basilic, huile d'olive vierge extra. ^{1,2,6}		
Calzone		16,00€
Sauce tomate San Marzano DOP, mozzarella Fleur de Lait, ricotta, jambon blanc, parmesan, basilic, huile d'olive vierge extra. ^{1,2,6}		

PIZZAS BLANCHES

Quattro Formaggi		16,00€
Crème de Gorgonzola, mozzarella Fior di Latte, taleggio DOP, ricotta, grana en copeaux, basilic, huile d'olive vierge extra. ^{1,2}		
Parma		18,00€
Crème de Parmesan, mozzarella Fleur de Lait, jambon cru de Parme, roquette, tomates confites, grana padano, huile d'olive vierge extra. ^{1,2,6}		
Tartufo e Funghi		18,00€
Ricotta à la truffe, mozzarella Fleur de Lait, champignons, roquette, grana padano en copeaux, tomates confites, huile d'olive à la truffe. ^{1,2,6}		
Carbonara		17,00€
Mozzarella Fleur de Lait, guanciale, jaune d'œuf, pecorino romano (fromage de brebis), poivre. ^{1,2,4,6}		
Tirolese		18,00€
Crème de Gorgonzola, mozzarella Fleur de Lait, speck (jambon fumé du Tyrol), noix basilic, huile d'olive vierge extra. ^{1,2,3,6}		

Notre pâte à pizza est préparée, levée et façonnée chaque jour dans notre cuisine à partir de farine de qualité.

SUPPLÉMENTS

Burrata	²	5,00€
----------------	--------------	--------------

Pour Finir en Douceur

GLACES ARTISANALES GELATO AND COFFEE

Affogato al Caffè	5,50€	Coppa Gianduja	8,00€
Une boule de glace Fleur de Lait dans son café espresso italien. ²		1 boule gianduja, 1 boule vanille, noisettes du Piémont torréfiées, pâte à tartiner nocciola, chantilly. ^{2,3}	
Affogato al Limoncello	6,00€	1, 2 ou 3 boules	3,50€ / 6,00€ / 7,50€
Comme un Colonel mais avec la liqueur italienne de citron. ⁶		Parfums disponibles : Fleur de lait ² / Vanille ² / Gianduja ^{2,3} / Pistache ^{2,3} / Speculoos / Sorbet citron de Sicile / Sorbet mangue.	
Coppa Mango	8,00€	Suppléments :	1,50€
1 boule sorbet mangue, 1 boule sorbet citron, chantilly, coulis de mangue et citron vert. ²		Pâte à tartiner nocciola ³ / pâte à tartiner pistache ³ / caramel / coulis de mangue ² .	
Coppa Pistacchio	8,00€		
1 boule pistache, 1 boule fleur de lait, pâte à tartiner pistache, éclats de pistaches, chantilly. ^{2,3}			

DESSERTS

Chou al gelato	8,50€
Chou craquelin, glace vanille, chantilly, chocolat chaud. ^{1, 2, 3, 4}	
Tiramisù	7,00€
Le grand classique italien. ^{1, 2, 4}	
Mousse di cioccolato	7,00€
Mousse aérienne au chocolat, caramel pointe de sel, noisettes. ^{2, 3}	

Panna cotta	7,00€
Panna cotta à la vanille, coulis de mangue et citron vert. ⁶	
Caffè o tè sfizioso	10,50€
Café espresso, allongé ou thé avec verrines de tiramisu, mousse au chocolat, panna cotta et 1 boule de glace fleur de lait. ^{1, 2, 4, 6}	

THÉS ET CAFÉS

Espresso / Deca	2,50€
Espresso doppio	3,50€
Double espresso.	
Caffè lungo	3,00€
Café allongé.	
Espresso macchiato	3,00€
Café noisette	
Caffè lungo macchiato	3,50€
Café crème.	

Cappuccino	4,00€
Irish coffee	8,00€
Whisky, sucre de canne, café, chantilly.	
Italian coffee	8,00€
Amaretto, sucre de canne, café, chantilly.	
Tè o Infusione Bio	4,00€
Thé ou infusion Bio.	

DIGESTIFS

Grappa	5,00€
Eau de vie italienne. ⁶	
Limoncello	5,00€
Liqueur de citron. ⁶	

Amaretto	5,00€
Liqueur d'amande. ⁶	
Fernet Branca / Amaro Montenegro	5,00€
Liqueurs aux herbes.	